

TARIMA ROSADO

100% Monastrell

D.O. Alicante



COSECHA: Añada calificada como excelente. Caracterizada por la sequía un año más, aunque el verano ha sido más suave de lo normal y unas lluvias pertinentes en primavera han dado como resultado una maduración larga que ha producido uvas de altísima calidad. Vendimia a principios de septiembre.

VIÑEDO: Múltiples viñedos situados entre las Sierras de Salinas, Sierra de Umbría y Sierra de La Sima, con una altitud de 600 - 750 metros. Suelos calizos con poca capacidad para retener agua, cubiertos de piedras formando una tarima al pie de la montaña, evitando así la erosión y aclimatando el suelo especialmente en verano.

ELABORACIÓN: Tras unas horas de maceración el vino fermenta en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 16-18° para mantener así el tono frutal propio de la uva consiguiendo un vino muy aromático y agradable. Posteriormente estabilizamos en frío, se filtra y embotella.

ANÁLISIS DE CATA: Color muy ligero y brillante, rosa pálido. Nariz potente, fruta confitada, con notas cálidas típicas de la zona mediterránea. En boca es fresco, sabroso y redondo.

ÚLTIMOS PREMIOS:

- Jeb Dunnock: 89 puntos Tarima Rosado 2017.
- R. Parker Wine Advocate: 89 puntos Tarima Rosado 2015.
- J. Raynolds - Vinous: 90 puntos Tarima Rosado 2015.
- eRobertParker.com: 89 puntos Tarima Rosado 2015.